



Lammkoteletts mit Olivenpesto

Das würzige Olivenpesto passt ausgezeichnet zum kräftigen Fleisch der Lammkoteletts. Die Oliven werden mit Dörrtomaten und Petersilie ergänzt, was dem Pesto einen runderen Geschmack verleiht, dazu kommen Knoblauch, Zitronensaft und Parmesan. Die Zutaten für das Pesto sind grosszügig bemessen, das reicht für etwa 3 Portionen. Im Kühlschrank ist es ein paar Tage haltbar und schmeckt auch als Pastasauce, oder ganz einfach, als Brotaufstrich sehr gut.

Zutaten

3-4 Lammkoteletts
100g grüne Oliven entsteint
2 Knoblauchzehen
1-2 eingelegte Dörrtomaten
1 handvoll italienische Petersilie
2El Olivenöl
1Tl Zitronensaft
30g Parmesan, fein gerieben
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Oliven, Dörrtomaten, Knoblauch und Petersilie klein hacken. Zusammen mit dem Olivenöl und Zitronensaft in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Pesto in eine Schüssel geben und den fein geriebenen Parmesan untermischen. Ev. mit wenig Pfeffer abschmecken. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Lammkoteletts beidseitig salzen und pfeffern. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, die Koteletts auf jeder Seite 2 Minuten anbraten, Pfanne von der Kochplatte nehmen, Deckel auflegen und die Koteletts weitere 2-3 Minuten ziehen lassen.

Koteletts anrichten, mit etwas Bratensaft übergossen und mit Olivenpesto belegen.





